

平成26年度第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会議事要録

1 開催日 平成26年6月24日（火）午後3時30分～午後4時45分

2 会場 小平市立学校給食センター会議室

3 出席状況 出席者12名 欠席者1名 事務局 3名

4 傍聴者 1名

5 次第

(1) 委嘱状伝達

(2) 教育長挨拶

(3) 自己紹介

(4) 委員長・副委員長紹介 挨拶

(5) 議題

①協議事項

②報告事項

・平成25年度中学校給食費会計報告

・平成26年度中学校給食実施計画について

・小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針について

・小平市立小・中学校の給食で使用する食材の放射性物質検査結果について

③その他

学校給食センター施設について

議 事 要 録

所長 第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会開催にあたりまして、委嘱状の伝達を行ないます。

(教育長より委嘱状伝達)

引き続き、教育長よりご挨拶を申し上げます。

教育長 本日は、お忙しい中、小平市立学校給食共同調理場運営委員会にご出席いただきありがとうございます。また、この度は運営委員をお引き受けいただき重ねてお礼を申し上げます。

外は梅雨空で毎日どんよりしておりますが、学校の教室の中では、子供たちの元気

な声が飛び交い、学校はいつも晴れているものと感じております。給食を提供する立場として心がけていることは、給食の安全な調理、食の安全・安心、さらには、食の大切さや望ましい食習慣の習得など、栄養のバランスはもちろん食育にも力を入れていくことでございます。

また、昨今話題になっております、食物アレルギー対策については、栄養士や小平市医師会など専門的立場の方のご意見をいただきながら、小中学校における食物アレルギー対応方針を策定いたしました。さらに各種研修会なども積み重ねながら関係者の意識啓発に努めております。

さて、学校給食センターは、昭和 57 年 5 月に開設以来、手作り給食にこだわり、生徒の意見も積極的に参考にしながら毎日約 4,500 食を調理している共同調理場方式でございます。

設立当初より共同調理場運営委員会を設置し、委員皆様からのご意見の積み重ねによりまして中学校給食の充実と学校給食センターの健全な運営を図っております。今後も皆様のご協力をお願いいたしまして、簡単ではございますが挨拶とさせていただきます。

所長 本日は、第一回目の運営委員会でございますので、皆様から自己紹介をお願いしたいと存じます。

(自 己 紹 介)

続きまして、学校給食共同調理場運営委員会の委員長と副委員長を決めさせていただきたいと存じます。

小平市立学校給食共同調理場設置条例施行規則第 5 条により、運営委員会に委員長及び副委員長をそれぞれ 1 名置くこととされております。例年、中学校校長会会長に委員長をお願いいたしております。

従いまして、小平第六中学校の阿部校長を委員長に、上水中学校の五味校長を副委員長をお願いしたいと思いますがいかがでしょうか。

(全員了承)

それでは、委員長からご挨拶をいただきたいと思っております。委員長、よろしく願いいたします。

委員長 第六中学校校長の阿部と申します。私は小平に勤務をいたしまして 10 年目になります。学校給食センターでは、毎日 4,500 食の給食が作られているとのご案内がありました。本当に毎日美味しい給食を食べさせていただいております。

本委員会で、さらに安全で安心な給食が提供していただけたらと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

所長 ありがとうございました。
 続きまして、副委員長よりご挨拶をお願いいたします。

副委員長 上水中学校校長の五味でございます。昨年から引き続き学校給食センター運営に携わらせていただくこととなりました。今年もよろしくお願いいたします。

所長 さて、議事に入ります前に、学校給食共同調理場運営委員会の役割等につきまして、栄養士からパワーポイントを使いまして説明をさせていただきます。

(栄養士による説明)

所長 それでは、委員会の進行を委員長にお願いしたいと思います。

委員長 議事を進めてまいりたいと思います。
 第1の協議事項はありますか

所長 本日は、特にございません。

委員長 続きまして報告事項にいきたいと思います。平成 25 年度中学校給食費会計報告を事務局から説明をお願いします。

所長 平成 25 年度中学校給食費会計について説明をいたします。

 まず、給食費の監査でございますが、6 月 3 日に中学校校長会会長、それから、中学校保護者代表 2 名の監査委員に、収支決算書に基づきまして、諸帳簿、証拠書類等監査していただき、ご承認をいただいたものがお手元の資料の決算書でございます。

 収入の部、給食費でございます。給食費は、1 食 280 円で、生徒・教職員、試食会等の給食費でございます。年間の総額が 232,198,843 円でございます。次に、諸収入です。食中毒対策の関係で調理前の食材料と調理後の給食を-20℃以下で 2 週間保存するよう義務づけられております。この保存食代が小平市から収入されている他、平成 25 年度から廃油を業者に売り渡しておりますのでその収入を含め、356,778 円となっております。

 続きまして、前年度繰越金でございます。これは、平成 24 年度からの繰越金で 957,918 円を 25 年度当初予算に入れたものでございます。

 最後に 4 の過年度分給食費の収入が、1,459,703 円でございます。平成 24 年度以前の給食費未納分が催告等により収入になったものでございます。

 以上、収入の合計でございますが 234,973,242 円でございます。

 次に同じく収入の部で、右の欄の未収入額についてご説明いたします。平成 25 年度に発生した給食費の未収入額は 1,441,489 円でございます。全体の収納率は 99.4%で、未納の件数は 40 件になります。未納の解消には各中学校で並々ならぬご

努力をいただいておりますことも併せて報告をさせていただきます。この未納金につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない、未納を減らす努力をいたします。

続きまして、支出の部でございます。

1の食材料費は、主食、牛乳、副食とそれぞれ明記されております。合計額が、232,230,017円でございます。2の還付金は、主に、アレルギーによる牛乳等不食に伴う、生徒への還付によるもので、1,132,467円でございます。3のその他は、給食費を学校長口座から振り替える際のゆうちょ銀行手数料で13,400円でございます。

支出合計は233,375,884円でございます。

収入支出差引額についてですが収入の合計から、支出の合計を引きますと1,597,358円となります。これにつきましては、平成26年度へ繰越いたします。

次に、物価調整基金として、2,001,781円ございますが、平成25年度は、基金を使用することなく運営ができました。

最後に、この収支決算書につきまして、6月19日の教育委員会に報告をさせていただきました。併せて、各学校長へ報告を行い、保護者の方には7月の献立表の裏面に印刷いたしまして報告させていただきます。また、学校給食センターのホームページにも掲載しております。

委員長 平成25年度中学校給食費会計収支決算書につきまして、ご質問等ございますか。

委員長 その他ご質問はありますか。

無いようですので、次の報告事項、平成26年度中学校給食実施計画の説明をお願いします。

所長 平成26年度中学校給食実施計画につきましてご説明いたします。この計画は、平成25年度第3回共同調理場運営委員会でご審議をいただき決定されたものでございます。

それでは、特徴的な事項だけ説明させていただきます。

お手元の資料、平成26年度中学校給食実施計画についてご覧ください。

1給食の実施期間は、平成26年4月9日（水）から平成27年3月24日（火）までを予定しております。

3は、年間標準給食回数です。各学年とも最低この回数以上食べていただきたいという数字が示してあります。

4各学校の年間給食予定回数及び予定給食費ですが、現在、各学校に予定回数等を調査しておりますので、調査が完了次第、正しい回数を入れさせていただきます。

5給食費についてですが、中学校給食は食数に応じて単価方式を採用しており、単価は、昨年度までは、1食当たり280円をいただいておりますが、今年度からは、20円値上げして300円とさせていただきます。

(2)の給食費の徴収については、ゆうちょ銀行の口座振替で納入していただいで

おります。引き落としは、例年、5月から2月までとなり、4月分、5月分については、ゆうちょ銀行での手続き期間を要する関係から、5月に2か月分をまとめて引き落としをさせていただきます。なお、給食費は、今年度までは、月額5,200円でしたが、平成26年度からは、5,600円を一律に納付いただき、2月時点で、給食回数に応じた金額を算定し、精算する形になります。また、3月の引き落としは、未納の方を対象に再度引き落としをさせていただきます。なお、1回10円の引き落とし手数料は、保護者の方の負担でお願いしております。

3ページ(4)、今回の計画では未納対策について新たに記載させていただきました。給食費は私費であることから、未納が発生しますと、給食全体に影響が出てまいります。従いまして、学校長は、未納の保護者と接触を図るなど徴収についてご努力いただくようお願いをいたします。また、過年度分につきましても、兄弟姉妹が在籍している場合など、学校が保護者と接触を図れることも多いと思いますので、給食センターも連携を図りながら、未納の解消に努めてまいりたいと考えております。

次に、7献立の作成につきましては、特徴的な部分を説明させていただきます。(2)のアレルギーへの対応につきましては、飲用乳及び発酵乳の不食者に対して返金をさせていただきます。

(3)は、安全な食材料を使用し、手作りにこだわる給食について記載させていただきました。

(4)給食では、衛生管理を徹底することから、生野菜は出しておりません。必ず加熱を行います。サラダについても、加熱後すみやかに冷却するなどして教室で美味しく食べてもらえるよう工夫いたします。

(5)～(7)は、地場産農産物や小平市の特産品、行事食などを取り入れながら食育の推進を図ってまいります。

8衛生管理ですが、給食では、まずは安全を徹底いたします。食材の温度管理、調理器具の消毒などの強化を図ります。(3)では、現在ノロウイルスによる食中毒防止から、食品は、85度で90秒以上加熱することとし、中心温度計による測定を引き続き徹底してまいります。また、調理従事者の腸内細菌検査、薬剤師会や保健所による衛生管理指導に従い、衛生管理の徹底を図ってまいります。

9食の安全及び食育ですが、(1)給食食材の予定産地を引き続きホームページで公開していくほか、(2)放射能検査も継続して実施いたします。

(3)では、学校給食センターのホームページも更に充実させていきます。

(4)学校での食育授業について、栄養士も積極的に参加し食育の推進を図ります。

(5)アレルギーのある生徒に対しては、学校と連携しながら対応に取り組んでまいります。

(6)毎学期残食調査を実施し、生徒の嗜好を把握しながら、残食量の減量に努めてまいります。

(7)は26年度から新たに追加いたしました。センター方式の給食では、学校に栄養士が常駐しないことや学校と調理現場が離れていることで、生徒の食への関心を高

めるよう、給食訪問等の機会を捉えて、食育や栄養指導を行ってまいります。

10その他については、事務的なことですので説明を省略いたします。

説明は以上になります。

委員長 説明のありました平成26年度中学校給食実施計画について、ご質問等ございますか。

委員 残食調査ですが、野菜などは残食が多く、揚げ物などは好んで食べるなどの傾向は変わらないのでしょうか。

栄養士 汁物や野菜を多く使った献立に残りが多い傾向があります。特に汁物には野菜をたくさん使うことで、具沢山にして野菜を取ってもらおうと考えているので、結果的に残りが多くなります。

ハンバーグやコロッケは残りが少ない傾向があります。牛乳は、夏場よりも冬場で寒くなると残りが多くなります。

委員 ブルーベリーの入ったコロッケは作られたのですか。

栄養士 ブルーベリーコロッケは2月に献立に取り入れました。冷凍ブルーベリーに加え、ブルーベリーワインを絞った後の皮を乾燥させたブルーベリー粉末を色づけとして生地に混ぜ込んで調理しました。

委員 評判はいかがでしたか。

栄養士 ブルーベリーの味が強く出たわけではないのですが、生地が紫色をしていたので、見た目に残した生徒さんもいたようです。ブルーベリーは、デザートとして食べたいとの意見が多かったように思えました。

委員長 その他ご質問はありますか。

無いようですので、次の報告事項、小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針についてご説明願います。

所長 お手元の資料「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針について」をご覧ください。

市立小・中学校では、これまで、給食の提供に関して、また、教職員を対象とした研修の実施など、食物アレルギー事故の防止に取り組んでまいりましたが、さらなる徹底を図るため、本年3月、新たな対応方針をとりまとめました。

今後は、この新方針に基づき、より一層、児童・生徒の安全確保に努めてまいります。なお、この方針は、小中学校共通のものとなっております。

方針の全体像といたしましては、冒頭で、市教育委員会の食物アレルギー対応の基本的な考え方を明確にしたうえで、この基本的な考え方に基づく、学校での具体的な対応の基準及び手順を定めております。

1 ページ目の基本的な考え方ですが、

(1) 安全が最優先であること。

食物アレルギーによる事故は、生命にかかわる可能性があることから、児童・生徒に関わるすべての者がこのことを十分に認識した上で、安全管理のリスクを最小限にとどめることとしております。

(2) 子どもにとって望ましいものであること。

安全性を確保した上で、充実した学校生活を送れるよう配慮することは当然ですが、他方、発達段階に応じて自己管理能力を身に付け将来自立できるよう支援をすることとしております。

(3) 保護者との信頼関係を構築すること。

保護者の方にも、本方針を十分にご理解いただき、家庭と学校とが信頼関係の中でそれぞれの役割を果たしていくものとしております。

中学校での対応につきましては、8 ページに記載してありますが、これまでどおり、給食センターによるアレルギー食材を表示した献立表を配付しての対応となります。

また、小学校、中学校ともに、食物アレルギーの有無にかかわらず、知識と意識を高め、より多くの目でチェックすることによって、事故防止につなげられるよう、食物アレルギーのない児童・生徒への指導も重要な視点として取り入れました。

また、新方針の本文の最後には、今後も、最新の知見や国、東京都の動向を注視しながら、必要に応じて方針の見直しを行うことを記載しました。

今後の取組でございますが、教職員の研修としまして、これまでの校長・副校長、養護教諭、栄養士以外の教職員への研修を行ってまいります。

また、引き続き医師会等との連携を図る中で、緊急対応時のホットライン設置などについて検討を行ってまいります。

今後、新方針に基づき、より一層児童・生徒の安全確保に努めてまいります。

説明は、以上でございます。

委員長 　ただいま説明のありました、小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針についてご質問はありますでしょうか。

委員 　先日、市内の小学校で食物アレルギーによって救急搬送された事例は聞いていますでしょうか。

課長 　この件につきましては、昼休み後に発症したものと聞いておりますが、給食が直接の原因であったかについては不明と伺っております。

委員 昼休みということは、食事後ですよ。何が原因で起きたかわかりますか。

課長 その児童自身のアレルギーについての学校に対する事前の申し出は無かったとも伺っております。アレルギーの原因となる食材料が入っていたかは不明です。

委員 エピペンも所持していなかったということですね。アレルギーのある児童としても把握していなかったということですか。

課長 このアレルギー対応方針では、事前に保護者と学校とが十分に相談の上、学校生活管理指導表を提出し、アレルギーの原因となる食材や過去のアレルギーの経歴などについても把握することとしております。この児童については、学校生活管理指導表が提出されていない児童だったと記憶しております。

委員 昭和病院に搬送されたと伺っております。今回の件は、適切な対応が行われ本当に良かったと思いますが、このように把握していない児童や生徒がアレルギーを発症するかわからない状況ですから、徹底してアレルギーへの対応が必要かと思えます。

課長 本件の詳細については、再度確認しておきます。このアレルギー対応方針ですが、給食だけではなく、例えば家庭科などの食材を扱う授業や移動教室などでの対応も含めまして改めております。

今後も、いろいろな面で注意しながら対応したいと考えております。

委員 アレルギーの対応する食品や食数など対応の現状はどうなっているのでしょうか。

所長 中学校のアレルギーの対応については、自己除去として給食費の返還を行っている品目が飲用乳と発酵乳になります。

給食費の一部返金対象者は概ね 40 人程度です。また、乳製品以外のアレルギーに対しては、アレルギー対象食材を記載した詳細献立を別途作成しまして、学校及び希望する保護者へ配付し、食べられない献立については生徒自身の判断で除去していただくようにしております。

この詳細献立を配付しております生徒さんが概ね 100 人程度となっております。

委員 中学校給食のアレルギー対応の現状の中で保護者の反応やご意見はいかがでしょうか。また、調理場でのアレルギー物質のコンタミネーションの懸念など要望等は出ていますか。

所長 共同調理場方式で個別にアレルギー対応を行うとなりますと、コンタミネーションの懸念も考慮しなければなりません。そうなりますとアレルギー室等施設を専門的に設置する必要がありますので、新しく給食センターを新設する自治体などは専用室を

設けるケースもあります。しかし、小平市の給食センターはワンフロアの中で調理をしておりますので、コンタミネーションの対応もできないことから、除去食の提供はできないことを保護者の方にもご理解をいただき、アレルギーのある生徒さんについては、詳細献立の提供による自己除去の対応をさせていただいております。

委員 現在中学校給食でのアレルギーの対応の中で、大きな事故は起こってないでしょうか。

所長 誤食による重大な事故は現在のところ発生しておりません。

委員長 その他ご質問はありますか。
無いようですので、その他といたしまして、小平市立小・中学校の給食で使用する食材の放射性物質検査結果についてご説明願います。

所長 お手元の資料、小平市立小・中学校の給食に使用する食材の放射性物質検査結果についてご覧ください。

小平市では東日本大震災にともなう原子力発電所放射能漏れ事故以降、給食食材の安全性を確保するため、小学校は毎月の輪番制で、中学校は毎月5品目を選定し検査を実施しております。

検査結果については、市及び学校給食センターのホームページに公開しております。中学校給食では、毎回牛乳は検査することとなっております。お手元の資料は4月及び5月分をお示ししております。結果については、いずれも不検出となっております。

委員長 小平市立小・中学校の給食で使用する食材の放射性物質検査結果について何か質問ご意見はありますか。

委員 検査機関はどこでしょうか。

所長 株式会社分析センターという検査機関です。

委員 機関の所在地は確認できますでしょうか。

所長 本社は、千代田区ですが、検査所は墨田区になります。

委員 しいたけなどは放射能が検出されやすい食材だと思いますが、検出された際には、次回の産地を変えるなどの工夫をされているようですが、産地を変えた場合は検出されなかったのでしょうか。

所長 干しいたけ等の乾燥物などは、放射能を溜めやすいのは事実ですが、検出されたとしても数ベクレルの極微量の値となっております。国の定める基準値が 100 ベクレルとなっているため、極微量の場合においては、別の産地という選択肢があればそちらを考慮いたします。

また、根菜類も出やすく、例えば千葉産など近県で通常出回っているものから、あえて関西地方等別の産地に変更するとなると、値段が数倍になる場合もありますので、限られた給食費の中ですぐに産地を変更することが困難な場合もあります。

従いまして、給食費の可能な範囲で、多様な選択肢の中から安全な食材を選定していくよう努力をしているところです。

委員 産地を変えても、レンコンなどは放射能が出やすいなど、食材の特性があると思います。このような食材をどうしても使わなければならないというわけではないと思いますので、献立の工夫や他の食材の代替などで対応していただけるとありがたいと考えます。

所長 このようなご意見は、栄養士の方も伺っております。一方では、秋にはサツマイモなど、季節の旬の食材を広く食べて欲しい願いも栄養士の方ではあります。放射能については、すべての食材において不検出であることが理想ですが、数ベクレルの極微量の検出結果と旬の食材や多様な献立の提供を考えると、例えば根菜類は使わないなど決めるのは、栄養士としてもなかなか難しいところがあります。

栄養士 できるだけ食べてもらいたい食材がありますので、放射能検査の結果だけを優先する訳ではありませんが、その時の献立内容の一部を工夫するなども行っております。例えば、今年、れんこんに放射能が検出されたことがありました。本来は、5月、6月にれんこんを使った献立を予定しておりましたが、別の食材に変更した経緯もあります。放射能が検出されたから、すぐにその食材は使わないと判断はしませんが、これまでのデータをもとに、献立の内容に配慮する場合があります。

委員 給食要覧で、食材の納入業者が記載されておりますが、業者はどのように選定しているのでしょうか。

所長 納入業者は 2 年に 1 度の登録制になります。食材の選定に当たっては、これら登録業者の中から入札によって選んでおります。基本的には安い業者から入れますが、品目によっては、見本を取り寄せ、所長、栄養士によって、見本品も見比べながら単に値段だけではなく、より良質で安価な食材を選定しております。

委員 放射能検査の費用はどこか負担されているのでしょうか。

所長 検査用食材の購入費及び検査費用すべて市が負担しております。

委員 給食費は食材費のみに充てられているのでしょうか。

所長 給食費は食材購入費のみに充てられております。栄養士等給食に従事する者の人件費、施設、設備機器の維持管理費、電気、ガス、水道等の光熱水費、調理配送委託業者への委託料等すべて市が負担しております。

委員長 その他、質問、ご意見はありますか。無いようでしたら、その他といたしまして、学校給食センター施設についてについて事務局よりご説明願います。

所長 最後になりますが、給食センターの施設の今後の動きについて、説明させていただきます。

お手元の資料、小平市公共施設データ集をご覧ください。

この資料は、小平市が保有する公共施設に関する現状について、保全状況や利用状況、コスト等のデータを整理し、公共施設データ集として市行政経営課にてまとめたものです。

市全体の公共施設については、市ホームページに掲載されており、お手元の資料は、給食センターについて抜粋したものです。

市といたしましては、今後、このデータ集などを分析し、公共施設のマネジメントを進めていく予定です。

学校給食センターは、昭和 57 年に開設され、今年で 32 年を経過いたします。建物は、給食を調理する施設として、床下に蒸気管が配管され、調理場内には大型の調理機器や洗浄室での大型洗浄機、また、食器を乾燥、保管するための蒸気による熱風消毒保管庫など様々な付帯設備もあり、厳しい使用環境の中、目標耐用年数も 25 年となっており、他の公共施設に比べ比較的短くなっております。

また、中にある調理機器も一定期間に交換や更新は行っておりますが、その多くは老朽化し劣化が進行している状況にあります。

このような状況の中で、学校給食センターの施設更新について、P F I 手法を用いた民間活力の可能性調査を今年度行う予定となっております。

P F I (Private Finance Initiative) とは、官民協働により効率的、効果的な公共サービスの提供を図る手法で、民間の資金、経営能力、ノウハウを活用し公共施設の設計、建設、維持管理、運営を行うものです。

この手法は、設計、建設、維持管理、運営の全てを担当する事業会社が一貫して担当することにより、コストメリットが生まれるほか、市が直接行うリスクの回避、費用の平準化が期待できる特徴があります。

P F I による公共施設整備は、全国で 400 以上の事例があり、うち教育・文化施設が 3 分の 1 を占めます。また、学校給食センターについては、全国で約 40 の事例があり、近隣では立川市が P F I による管理運営を行っております。

なお、市と民間事業者の役割分担として、献立作成、食材の調達及び検収という給

食運営の根幹部分は市が担い、調理及び配送、施設管理等についてはP F I 運営の共同体が担うこととなります。

今年度の調査では、従来の公設民営方式とP F I 方式のコストをシミュレーションし、導入の可否を検討してまいります。また、更新時期等についても、今後、検討してまいります。

なお、途中経過につきましては、次回の運営委員会で報告させていただく予定として考えております。

委員長 学校給食センター施設についての説明がありました。説明の内容について、何かご質問やご意見はありますか。

委員 これらの計画を、この場で検討するということでしょうか。

所長 施設更新については、市としての方針を決めてまいりますので、この委員会では、経過を報告させていただき、ご意見をいただくこととなります。

委員長 ありがとうございました。その他、委員の方から何かありますでしょうか。

委員長 その他質問はありますか。
無いようでしたら、最後に、学務課長お願いします。

学務課長 本日はお忙しい中、ご出席をいただきありがとうございます。ご案内のとおり、給食センターは開設以来、かなりの年月が経過しており、現在、施設の更新について検討しているところでございます。今後も本委員会で委員の皆様からの貴重なご意見をいただきながら、給食の充実を図ってまいりたいと考えておりますので、ご指導、ご協力のほどお願いいたします。

委員長 平成 26 年度第 1 回小平市立学校給食共同調理場運営委員会を終了いたします。ご協力ありがとうございました。